

Fegato alla veneziana



Ingredienti:

300 g fegato di vitello

2 cipolle

10 g burro

1 cucchiaino aceto di mele

sale, pepe, salvia

Mettete nella pentola 2 cucchiai d'olio di oliva, il burro e le cipolle tritate.



Coprite con Magic Cooker e cuocete sul fornello medio a fiamma alta per 5 minuti. Mescolate una volta a metà intervallo. Aggiungete la salvia e l'aceto di mele.



Coprite e cuocete a fiamma media per 5 minuti. Unite il fegato lavato, asciugato e tagliato a listarelle.



Mescolate, coprite e cuocete a fiamma alta per 5 minuti. Girate a metà cottura. Spegnete il fuoco, salate, pepate e

lasciate coperto 1 minuto.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.